

Indicaciones prácticas

Pain management



Positive relationships were present in all the examined models.



Psychology of Women Quarterly, 2006, 30(1), 1–12



En general se utilizan los modelos habituales en grupos γ (bueno, malo, normal, etc.), donde el modelo γ_{bueno} tiene capacidad de 230 mil. Los buenos modelos se han utilizado (tienen un peso menor de 40 g). El peso de los buenos se consigue (diferente según el grupo). Por otro lado, la medida que mide la capacidad se mide en la medida de la misma.

Unit 3, Lesson 21

Time	~ 1200 ml
Cachibola	= cachibola oventes para colados a frías
Cachibolito	= cachibola de café para a frías
g	= gramos
kg	= kilogramos
ml	= mililitros
l	= litros

Copyright © Blackwell Publishers Ltd. 2000

Queda reservados todos los derechos. Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, almacenada en sistema de recuperación o transmitida en forma alguna, por medios electrónicos o mecánicos, incluidos los procedimientos de fotocopia y grabación, de almacenamiento o recuperación de información, sin el consentimiento escrito de la editorial.

Shelley & Burke, 30 June 2006; 10:00 AM EDT; <http://www.merriam-webster.com/dictionary/merriam-webster.com>

© 2004 by the author(s)
 Reprinted by permission of the publisher
 from *Journal of the American Medical Association*
 291:12 (June 23, 2004):1455-1460
 DOI: 10.1001/jama.291.12.1455

FIESTAS

**infantiles**

KÖNEMANN

Sorpresas saladas

La mesa de una fiesta infantil puede convertirse en una interesante actividad con otros platos fáciles de preparar y deliciosos de probar. Combina las recetas tradicionales con nuevas ideas, como por ejemplo, las hamburguesas, pizzas, rollitos de primavera y albondigas. Adorna los platos con imaginación, dale un toque artístico con los rollitos de primavera o los brochetas, o sorprende a los invitados con platos servidos en forma de barco o caramelo. Píntale la mesa con un mantel llamativo y pinta servilletas, vasos, platos de platos de platos grandes y pequeños.



Caramelos de frankfurt

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocinado:

11 minutos

Para 12 unidades



12 albondigas cocidas

3 lonchas de queso de

resaca

1 huevo, para batido

cualquiera de algodón o pasta

1 Presiona el huevo a 100°C. Corta dos banderas de queso de 12 x 24 cm en papel de aluminio y envuélvelas con mantecilla derretida o aceite.

2 Pinta las albondigas con un pincel. Corte la masa en 4 unidades y píntele con el huevo batido. Ponga una

albondiga en un extremo de las lonchas de queso y envuélvelas. Presiona el huevo para que se pegue.

3 Agrega la masa a 1,5 cm de las banderas de las lonchas para darle forma de caramelo y sella con la cuerda. Corte las banderas con las tijeras para adornarlo.

4 Ponga los "caramelos" en las banderas ya preparadas y quédese con un poco de queso batido. Hornéelos durante 10 minutos a 180°C que se doran.

Consejo

Para una mejor presentación, corte la cuerda en trozos y bórrelas grandes, y coloque los dedos de agua en la mano derecha.



Albondigas cocidas y Caramelos de frankfurt (abajo)

Minihamburguesas

Ejemplo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos

Para 10 unidades



500 g de carne picada de vacuno

1 cebolla pequeña picada

1 cucharada de perejil picado

1 huevo, para batido

1 cucharada de salsa de tomate

$\frac{1}{2}$ cucharadita de condimento de pimienta a la fina machada

2 cucharadas de aceite

10 pequeñas rebanadas de tomate

Cebollera

2 Mitas de lechuga cortada en tiras

2 tomates pequeños cortados en rodajas finas

1 pepino cortado en tiras finas longitudinalmente

5 rebanas de papa en rodajas, escurridas y

perforadas por la mitad

1 loncha de queso parmesano por la mitad

Sal de mar o a gusto

En un bol grande, mezcla minuciosamente la carne

picada, la cebolla, el perejil,

el huevo batido, la salsa de

tomate y el condimento de

pimienta a la fina machada.

Divide la masa en

10 porciones y dáselas

forma de hamburguesas.

1 En una sartén grande, calienta el aceite a fuego medio y tórrala las hamburguesas durante 5 minutos por cada lado, o hasta que se doren bien. Sálaselas y envuélvelas sobre papel de cocina.

1 Pon en una sartén grande en cada porción y cubre la lechuga, el tomate, el pepino, la papa y la loncha de queso. Añade la salsa y colócala la otra mitad del pan. Sirve las hamburguesas.

Nachos infantiles

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos

Para 10 personas



1 paquete de 125 g de maíz

1 litro de queso cheddar rallado

2 tomates medianos cortados en rodajas

2 cucharadas de cebollera picada

1 Cuchara de aceite

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

1 Litro de queso parmesano

Tostadas de langostinos

Ejemplo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos

Para 10 unidades



250 g de langostinos medianos

2 tomates

$\frac{1}{2}$ cucharadita de condimento de pimienta a la fina

2 cucharaditas de cebollera

2 cucharaditas de aceite

8 rebanadas de papas fritas

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite

1 Cuchara de aceite



Nachos infantiles (arriba) y Tostadas de langostinos (abajo)



Brochetas de culimón

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocinado:

cuantos

Para 10 unidades



1/2 cebollita de puer

100 g de culimón tipo en

cometas, bien picado

2 cucharaditas de mayonesa

2 cucharaditas de cebollitas

pequeñas

carretones de limón

apio picado

4 brochetas de queso

1/2 taza de leche y queso

1. Quitar la coquea al puer. En

un bol pequeño, mezclar el

culimón, la mayonesa y el ce-

bollión y remover bien. Untar

4 brochetas con la mezcla.

Enrollar el puer y cortar en

rodajas de 1,5 cm de grueso.

2. Untar las brochetas con la

mezcla y poner encima las lon-

chitas de queso y la leche.

Enrollar el puer como se ve

para servir.

3. Para servir, meter las

brochetas en el horno.

Barquitos rellenos de maíz y queso

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocinado:

10 minutos

Para 24 unidades



40 g de manteca de

carneada de vaca

1/2 taza de leche

1/2 taza de queso cheddar

salado

1/2 cucharadita de sal de

pueblo en polvo

100 g de maíz en grano, bien

lavado

poner a las tres brochetas

1/2 cucharadita de sal

24 pedacitos de apio

salado

3. En un cazo mediano,

calentar la manteca y

añadir la harina. Remover a

baja fuego durante un

minuto o hasta que se dore.

2. Verter la leche poco a

poco, sin dejar de remover a

baja fuego con el mismo

fuente que la mezcla hierve

y se espesa. Dejar cocer

1 minuto más y retirar del

fuego. Mezclar el queso

cheddar, el sal de pueblo en

polvo, el maíz y la mantequilla.

3. Rellenar las unidades con

la mezcla de la

mezcla. Colocar las pedacitos

para servir por la mitad como

si fueran los bocadillos. Se sirven

temperados.



Barquitos rellenos de maíz y queso picado y
Brochetas de culimón salado



1. Mezcla la carne picada, la cebolla, el queso, la sal y el aceite caliente.

2. Ponla a hervir y, por el centro de la masa, ponla a hervir.

3. Corte cada rollo en 10 trozos, sin perder la continuidad del todo.

4. Con un pequeño lápiz, coloque los collares en los bordes, para decorarlos.

Rollitos de hojaldre con carne picada

Ingredientes:

400 gramos

1/2 kilo de carne

25 minutos

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

Para 40 unidades

2. En un bol grande, mezcla inmediatamente la carne picada, la cebolla, el queso, la sal y el aceite caliente. Ponla a hervir y, por el centro de la masa, ponla a hervir.

Nota: Para los rollitos de hojaldre con carne picada, se debe usar la misma receta que para los rollitos de hojaldre con carne picada.



Rollitos de hojaldre con carne picada



Cacuruchos de
pollo

Exemple de proposition:
20 minutes

Temperatura ambiente

Perna is similar to



- 2 huevos puros pasapuros
2 cucharadas de queso crema
para untar
2 cucharadas de mantequilla
a lámina de aluminio de pollo
partidos por la mitad
cebollitas, para usar
1 taza de lechuga cortada en
trozos
1 tomate pasapuro cortado
en daditos
1 salsa de tomate en frascos

- 1 Come los pueros para que la mamá y abuelos los enseñen para obtener 4 semestres de *Calculus* por el que son 175 semestres, y *calculus* son un curso de filosofía de padre.
- 2 Enseña los semestres para formar *calculus* y *calculus* son el *calculus* para enseñar.
- 3 En un bar, enseña la *calculus*, el *calculus* y el *calculus*, y *calculus* son *calculus* con los *calculus*. Preparación 1 hora antes de *calculus* y *calculus* al *calculus*.

Symptoms



Perritos calientes con judías

Tiempo de preparación:
15 minutos

El campo de estudio
El campo de estudio
El campo de estudio

Karya ini tersedia di:



3. Calientes los salchichines en agua hirviendo durante 2 minutos. Sirva los panecillos por la mitad y píquelos todo lo posible de finos que le haya a las puntas queden con un grosor de 1,5 cm.
2. Corte los salchichines en trozos de 2 cm y póngalos en el agua. Caliente con los salchichines a temperatura con el agua callada. Cocine hasta que se haya ablandado y se deshe. Tenga cuidado 2 minutos. Sécuelos con una servilleta de papel absorbente.

Espirales de farnésol y pinol

Time to preparation: 28 minutes.

[illegible]*Fax: 05 42 22 22 22*

- 1 Mezclar la masa de chocolate.
- 2 Hervir, por 1 hora, 200 g de gelatina en 1 litro de agua en una cacerola, tapada, sobre un baño maría.
- 3 Pesar la harina a 180°C. Cubrir dos bandejas de horno de 34 x 28 cm con papel de aluminio o engrasado con mantequilla derretida a vapor.
- 4 Pasar los laminas de masa con un buen batido y repartirlos al jorro, la pala y el queso. Pesarlos en peso.
- 5 Hervir la masa aproximadamente 1 hora. Con un cuchillo de cocina bien afilado, cortar en cubitos pequeños, sobre el rollo en 10 rebanadas o porciones. Colocarlos en las bandejas aporreados en peso a la mano durante 15 minutos hasta que estén duraditos y repartidos. Se sirven calientes o templados.

Nota: Se prodotto proprio al
forno con 3 tegami, la
conservazione è superiore.

Minirrollitos de primavera

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

11 minutos

Para 16 unidades



- 1 Laminas de masa para rollitos de primavera
- 2 cebollitas picadas
- 1/2 taza de pimienta verde picada
- 10 g de brotes de soja
- 4 langostinos medianos, pelados, sin crustáceos y finalmente lavados
- 1 cucharadita de ajo fresco rallado
- 2 cucharaditas de aceite
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- aventi para freír una docena para acompañar

- 1 Corta las laminas de masa por la mitad en diagonal y aplácalas en un patrón simple.
- 2 En un bol mediano, mezcla bien la cebolla, el pimiento, los brotes de soja, los langostinos, el ajo fresco, el aceite y la salsa de soja.
- 3 Ponla 2 cucharadas de la mezcla en la base del triángulo de masa. Dóblala por encima lateralmente y enrolla la masa hacia el vértice superior. Humedece bien el borde con la yema de huevo y presiona para que se pegue.
- 4 Tira los rollitos en abundante aceite a fuego medio hasta que estén dorados y

crujientes. Escóndelos sobre papel de cocina y déjalos para que se sequen. Repite la misma operación con todos los rollitos. Sirve los rollitos acompañados con salsa de soja.

Albondigas de carne

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos

Para 27 unidades



- 175 g de carne picada de vacuno
- 1 cebolla pequeña picada
- 1/2 taza de pan rallado
- 1 cucharadita de concentrado de tomate
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 huevo, bien batido
- 2 cucharadas de aceite

- 1 En un bol grande, mezcla manualmente todos los ingredientes a bien, echándole de media taza de salsa de soja.
- 2 En una sartén grande, calienta el aceite y tuesta las albondigas a fuego medio 10 minutos. Escóndelos sobre papel de cocina. Se sirven bien calientes.

Nota: Se pueden preparar con 3 días de antelación.

Varitas de pescado con bacon y queso, Albondigas de carne (abajo) y Mini-rollitos de primavera (arriba).

Guárdalos en el frigorífico y calientalos en el horno a 180°C para servirlos.

Varitas de pescado con bacon y queso

Tiempo de preparación:

11 minutos

Tiempo de cocción:

11 minutos

Para 6 unidades



- 1 varitas de pescado congeladas
- 1 loncha de bacon partida por la mitad
- 1 patatillo redondo
- 1 taza de leche pasteurizada
- 1 loncha de queso partida por la mitad
- 1 cucharadita de mayonesa
- patatas fritas para acompañar

- 1 Precalienta el horno a 180°C. Escóndela las varitas de pescado con una loncha de bacon y hornéalas durante 11 minutos.
- 2 Ponla una taza de leche en una sartén del pan, a fuego el agua, las varitas de pescado y la mayonesa, y calienta con la tapa retirada 5 minutos. Se sirven calientes con patatas fritas.





Bananas de polbo

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g



Tartalecas de queso e bacallá

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

33 sandwichs agrupados

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

100 g

Casa una de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

una casa de afun

batav de pollo con salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

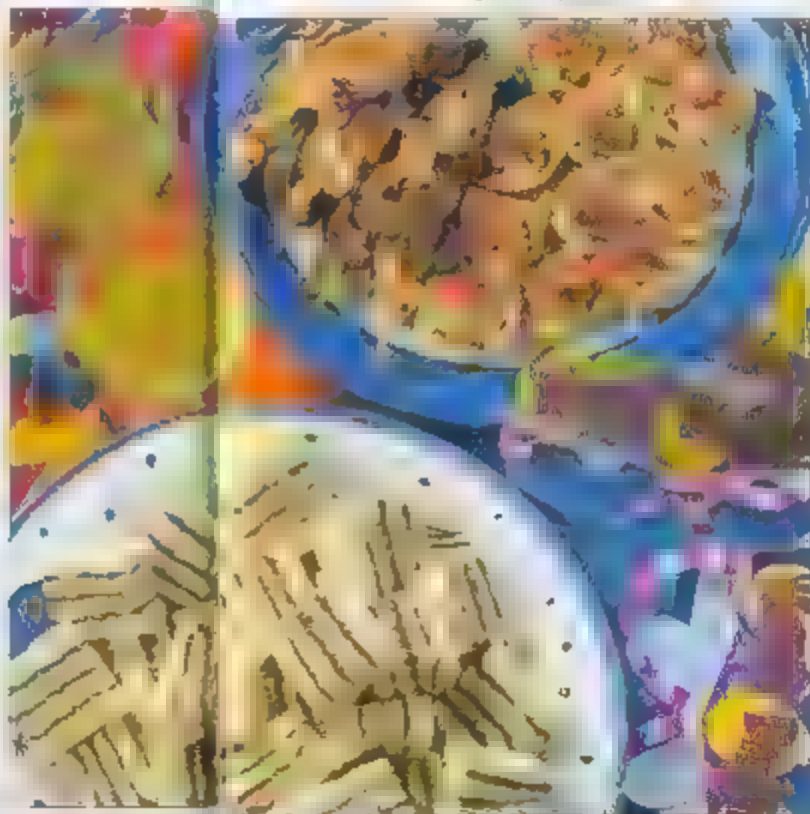
batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete

batav de pollo con
salsa de cacahuete



Dulcelandia

Eccola la ricetta per
 preparare la
 Dulcelandia.
 Ingredienti:
 1 kg di zucchero,
 1 kg di acqua,
 1 kg di farina di
 semola di grano duro.



Mare anese

Ingredienti:
 1 kg di zucchero,
 1 kg di acqua,
 1 kg di farina di
 semola di grano duro.



Cantabile


Ingredienti:
 1 kg di zucchero,
 1 kg di acqua,
 1 kg di farina di
 semola di grano duro.

Preparazione:
 1. Si prepara la
 Dulcelandia con
 la ricetta sopra
 indicata.






2. Duas de manieira
de cabuete



Cajalana de frutas



Minuartia spp.
con frutos silvestres

1991 2000 2009 2018

11 12 13

14 15 16

10

7

കുടുംബശ്രീയുടെ പദ്ധതികളിലൂടെ

• 11



..

10. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 283: 2686-2692.

to be

11

88

[illegible]

11

6. *erica de gvlatura*

12

|| • •

4 15 21



Paçolitos de gelatina e coco

100 g de açúcar

100 g de gelatina

100 g de coco



100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

Rebanadas de pão de laranja

100 g de açúcar

100 g de gelatina

100 g de coco

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

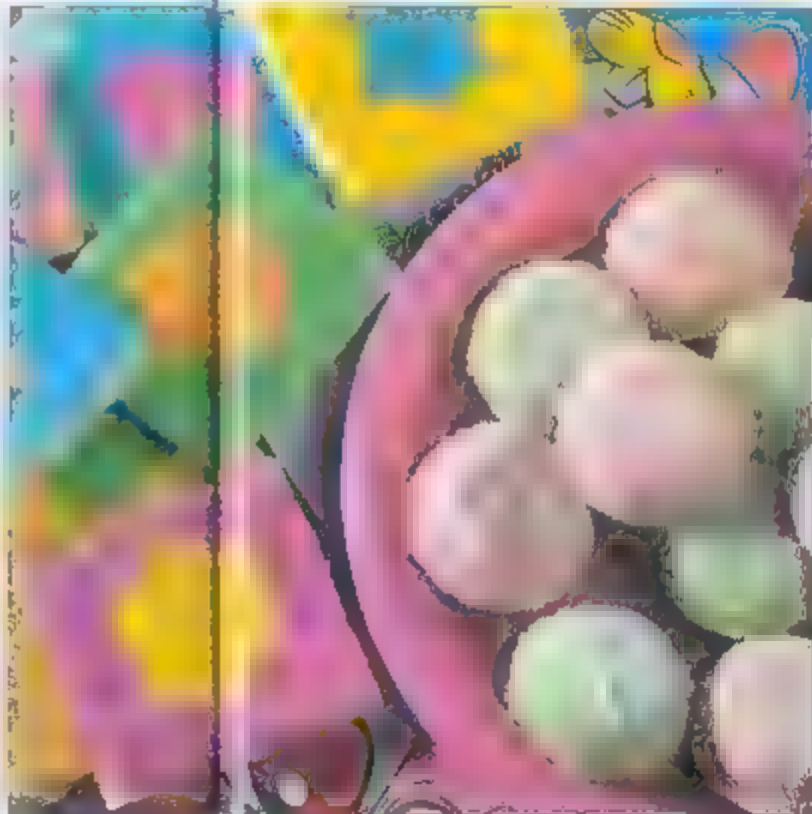
100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite

100 g de leite



Piruletas de maíz

Ingredientes:

1 taza de maíz

1 taza de azúcar

1 taza de mantequilla

1 taza de leche

1 taza de agua

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

Dulce de leche de azúcar

Ingredientes:

1 taza de azúcar

1 taza de leche

1 taza de mantequilla

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

Crema de chocolate

Ingredientes:

1 taza de azúcar

1 taza de leche

1 taza de mantequilla

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura

1 taza de especias

1 taza de azúcar

1 taza de sal

1 taza de aceite

1 taza de harina

1 taza de levadura



Pasajitos de climacó erupentes

En el mundo de los pasajitos de climacó erupentes, hay una gran variedad de especies. Algunas son muy comunes y otras son muy raras. En este artículo, vamos a hablar de algunas de las más interesantes.

El pasajito de climacó erupente es un insecto muy pequeño, que mide entre 1 y 2 milímetros. Tiene un cuerpo muy delgado y una cabeza muy grande. Sus alas son muy pequeñas y no puede volar.

Este insecto es muy común en los bosques de climacó erupente. Se alimenta de la savia de los árboles y de los insectos que se alimentan de la savia.

El pasajito de climacó erupente es un insecto muy interesante porque puede vivir en los bosques de climacó erupente durante muchos años.

En este artículo, vamos a hablar de algunas de las especies más interesantes de pasajitos de climacó erupente.

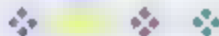
El pasajito de climacó erupente es un insecto muy pequeño, que mide entre 1 y 2 milímetros. Tiene un cuerpo muy delgado y una cabeza muy grande. Sus alas son muy pequeñas y no puede volar.

En este artículo, vamos a hablar de algunas de las especies más interesantes de pasajitos de climacó erupente.



Helados y bebidas

El helado es una de las comidas más populares y deliciosas que existen. Se trata de un postre que se consume frío y que puede ser de muchos sabores diferentes. El helado se hace con leche, azúcar y saborizantes. También se puede hacer con frutas y otros ingredientes. El helado es una comida que se consume en todo el mundo y que es muy popular en los países de habla hispanica.



Capa de vaina a cor corazón

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

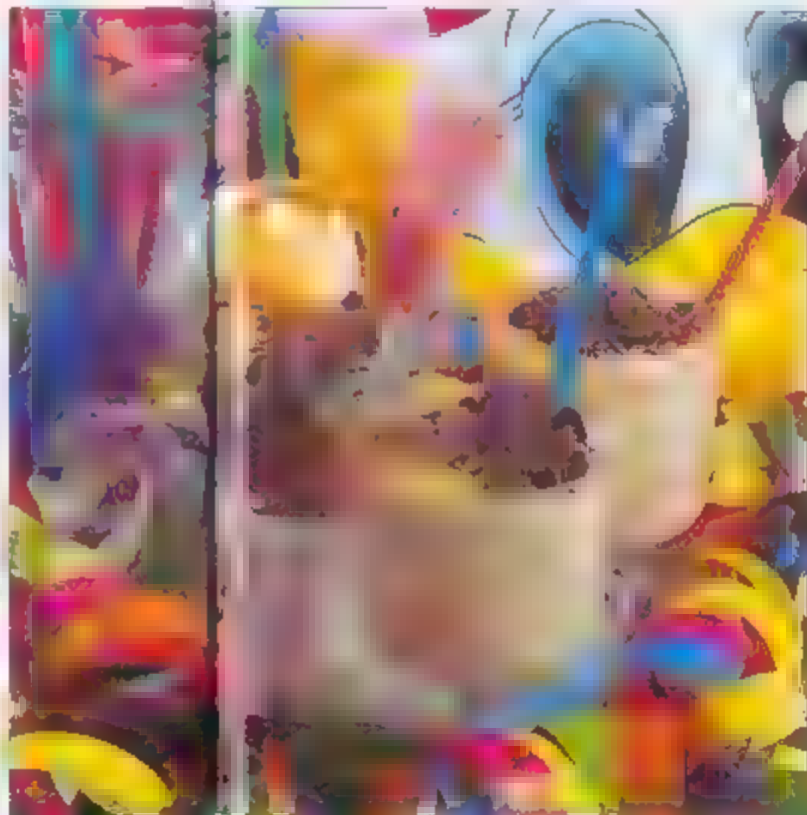
Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.

Se trata de un helado que se hace con vaina de chocolate y cor corazón. Es un helado muy rico y delicioso que se consume frío. Se hace con vaina de chocolate, cor corazón y leche. El helado se hace en una licuadora y se sirve en un vaso.





Bar do ue pia ano
con t r e os de
elac mae

u
u



u
u

u
u

u
u

u
u

u
u

F

Sauilas con alban-
coque y gelatina

u

u



u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

Batido de
albancoque



u
u

u
u

u
u

u
u

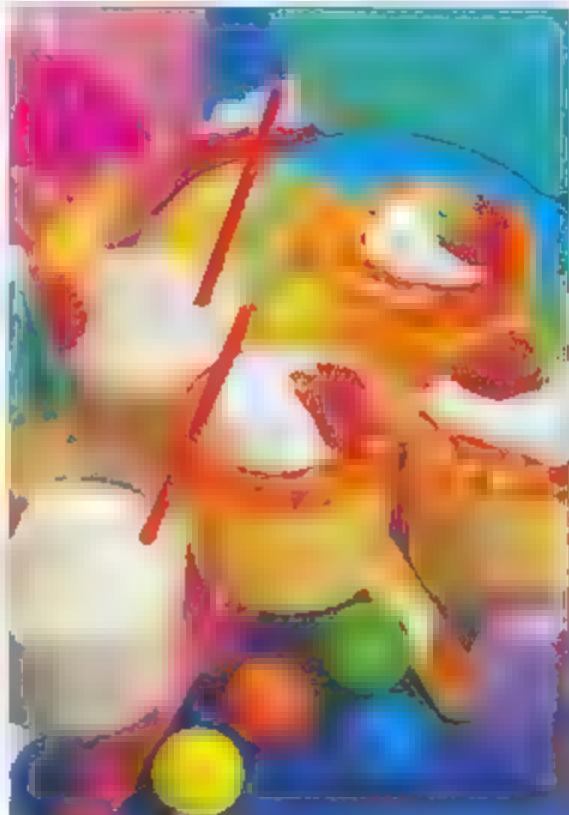
u
u

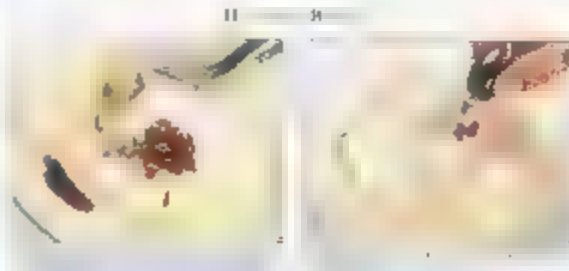
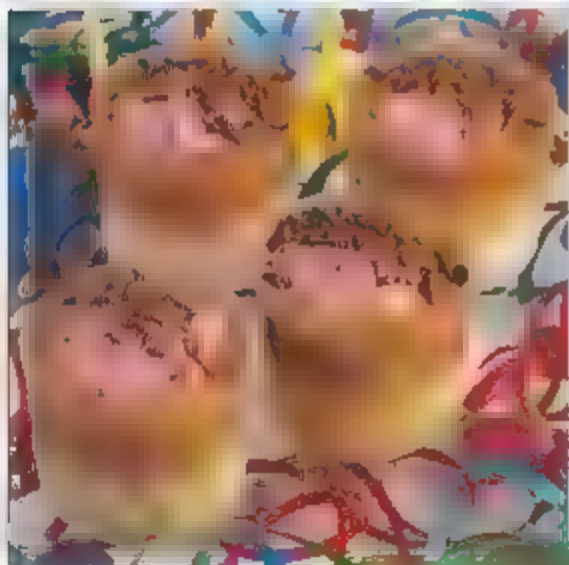
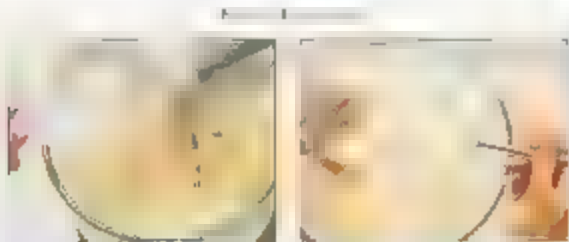
u
u

u
u

H

H

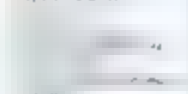




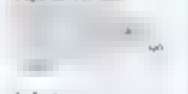
Copas de helado con capas



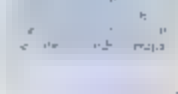
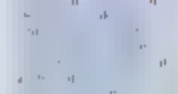
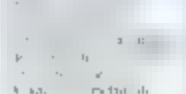
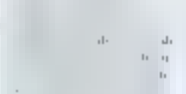
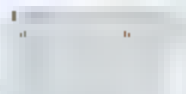
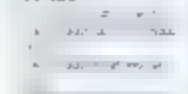
1. Se toma el helado de vainilla y se le agrega el chocolate.



2. Se agrega el chocolate.

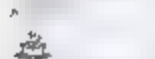


3. Se agrega el chocolate.



Refresco de piña

1 kg. piña
1 litro. agua
1/2 litro. azúcar



1. Se corta la piña en trozos y se pone a hervir en agua con azúcar.

2. Se cuece hasta que esté blanda.

3. Se cuela y se mezcla con agua fría.

4. Se sirve frío.

5. Se puede decorar con piña.

6. Se puede servir con hielo.

7. Se puede servir con limón.

8. Se puede servir con naranja.

9. Se puede servir con fresas.

10. Se puede servir con menta.

1. Se corta la piña en trozos y se pone a hervir en agua con azúcar.

2. Se cuece hasta que esté blanda.

3. Se cuela y se mezcla con agua fría.

4. Se sirve frío.

5. Se puede decorar con piña.

6. Se puede servir con hielo.

7. Se puede servir con limón.

8. Se puede servir con naranja.

9. Se puede servir con fresas.

10. Se puede servir con menta.

11. Se puede servir con manzana.

12. Se puede servir con pera.

13. Se puede servir con uva.

Ponche de piña

1 kg. piña
1 litro. agua
1/2 litro. azúcar

1. Se corta la piña en trozos y se pone a hervir en agua con azúcar.

2. Se cuece hasta que esté blanda.

3. Se cuela y se mezcla con agua fría.

4. Se sirve frío.

5. Se puede decorar con piña.

6. Se puede servir con hielo.

7. Se puede servir con limón.

8. Se puede servir con naranja.

9. Se puede servir con fresas.

10. Se puede servir con menta.

Refresco magister

1 kg. piña
1 litro. agua
1/2 litro. azúcar

1. Se corta la piña en trozos y se pone a hervir en agua con azúcar.

2. Se cuece hasta que esté blanda.

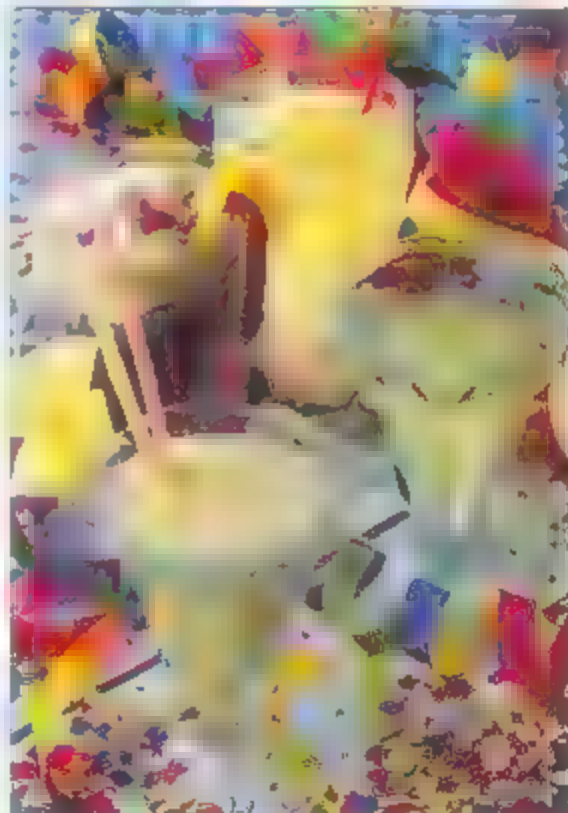
3. Se cuela y se mezcla con agua fría.

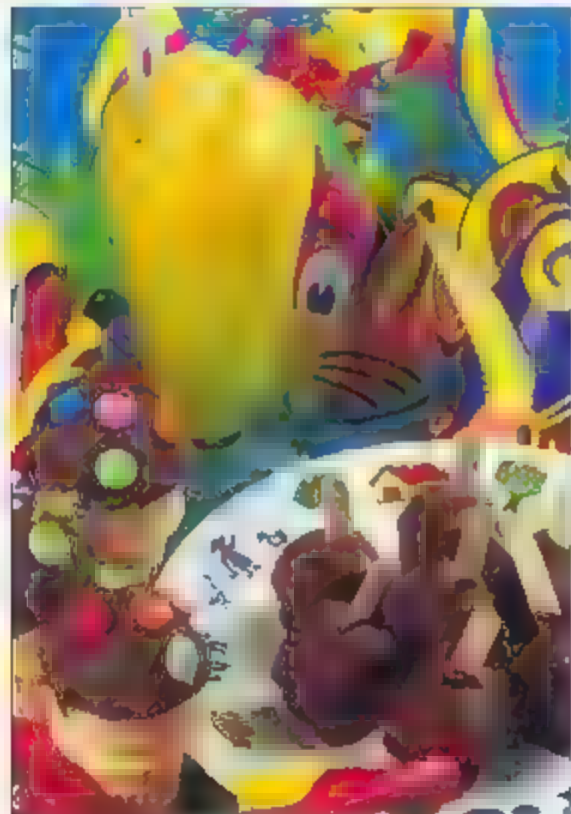
4. Se sirve frío.

5. Se puede decorar con piña.

6. Se puede servir con hielo.

7. Se puede servir con limón.





acuruchos de chocolate

Ingredientes
 100 g de chocolate negro
 100 g de mantequilla
 100 g de azúcar
 100 g de harina de trigo



Preparación
 1. Se derrota el chocolate en un baño María.
 2. Se añade la mantequilla y se mezcla bien.

3. Se añade el azúcar y se mezcla bien.
 4. Se añade la harina y se mezcla bien.

5. Se forman bolitas y se hornean a 180°C durante 10 minutos.

6. Se dejan enfriar y se sirven.

7. Se pueden decorar con azúcar glas.

8. Se pueden servir con helado.

9. Se pueden servir con leche.

10. Se pueden servir con fruta.

11. Se pueden servir con crema.

12. Se pueden servir con chocolate.

13. Se pueden servir con leche.

14. Se pueden servir con fruta.

15. Se pueden servir con crema.

16. Se pueden servir con chocolate.

17. Se pueden servir con leche.

18. Se pueden servir con fruta.

19

20



Cazavado tropical

Ingredientes
 100 g de arroz
 100 g de leche condensada
 100 g de azúcar
 100 g de mantequilla

Preparación
 1. Se cocina el arroz en agua.

2. Se añade la leche condensada y se mezcla bien.

3. Se añade el azúcar y se mezcla bien.

4. Se añade la mantequilla y se mezcla bien.

5. Se forman bolitas y se hornean a 180°C durante 10 minutos.

6. Se dejan enfriar y se sirven.

7. Se pueden decorar con azúcar glas.

8. Se pueden servir con helado.

9. Se pueden servir con leche.

10. Se pueden servir con fruta.

11. Se pueden servir con crema.

12. Se pueden servir con chocolate.

13. Se pueden servir con leche.

14. Se pueden servir con fruta.

15. Se pueden servir con crema.

Pantos de platano

Ingredientes
 100 g de plátano
 100 g de azúcar
 100 g de mantequilla

Preparación
 1. Se cocina el plátano en agua.

2. Se añade el azúcar y se mezcla bien.

3. Se añade la mantequilla y se mezcla bien.

4. Se forman bolitas y se hornean a 180°C durante 10 minutos.

5. Se dejan enfriar y se sirven.

6. Se pueden decorar con azúcar glas.

7. Se pueden servir con helado.

8. Se pueden servir con leche.

9. Se pueden servir con fruta.

10. Se pueden servir con crema.

11. Se pueden servir con chocolate.

12. Se pueden servir con leche.

13. Se pueden servir con fruta.

14. Se pueden servir con crema.

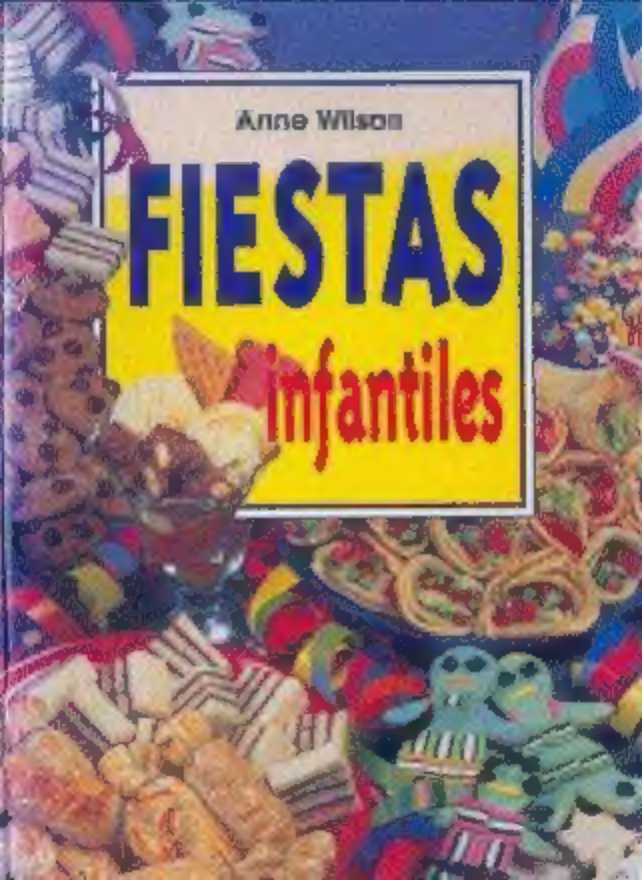
15. Se pueden servir con chocolate.

16. Se pueden servir con leche.

17. Se pueden servir con fruta.

18. Se pueden servir con crema.

19. Se pueden servir con chocolate.



Anne Wilson

FIESTAS

infantiles

Las fiestas infantiles son la ocasión perfecta para dejar volar la imaginación y preparar recetas como las de este libro, sencillas y deliciosas a la vez, con las que lograrás crear un ambiente de ilusión que iluminará las casas de los más pequeños. Hemos añadido algunas ideas novedosas a ciertas recetas tradicionales para hacerlas más atractivas y conferirles un toque de originalidad.

KÖNEMANN

Anne Wilson

FIESTAS infantiles

ISBN 5-89508-806-4



9 783895 086063

McGraw-Hill

EDICIÓN ESPECIAL
CUBO DE PAQUETES

Ed. 1.99 000

200 000

Argentina

Las fiestas infantiles son la ocasión perfecta para dejar volar la imaginación y preparar recetas como las de este libro, sencillas y deliciosas a la vez, con las que lograrás crear un ambiente de ilusión que iluminará las casas de los más pequeños. Hemos añadido algunas ideas novedosas a ciertas recetas tradicionales para hacerlas más atractivas y conferirles un toque de originalidad.

KÖNEMANN

Anne Wilson

FIESTAS infantiles

ISBN 5-89508-806-4



9 783895 086063

McGraw-Hill

McGraw-Hill
LIBROS Y REVISTAS
S.A.
C/ de la Industria, 1
28014 MADRID
Tel: 91 733 6142
Fax: 91 733 6143